

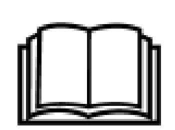
NOTICE D'UTILISATION

GRIL MULTIFONCTION



PG4-FD

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lisez toutes les instructions – Conservez-les pour consultation ultérieure

1. CONDITIONS DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter téléphoniquement le SAV au numéro ci-dessous (appel gratuit depuis un fixe).

BENCO FRANCE
DOMPEL 9
2200 HERENTALS
BELGIQUE

Tel. SAV : 00800/546.32.200
Horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 17h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication, l'échange du produit ou le remboursement du produit. Ce service est gratuit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au SAV sans payer le port. Avant d'envoyer l'appareil, **veuillez appeler notre SAV**. Dans de nombreux cas, vos problèmes peuvent déjà être résolus par ce moyen. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un SAV non mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au SAV mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

CARTE DE GARANTIE

NOM ....

ADRESSE ....

CODE POSTAL .... LOCALITE ....

TEL : ....

E-MAIL : ....

DEFAUT :

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

2. RECYCLAGE



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.



L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

3. CONSIGNES DE SECURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil :

- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenir hors portée des enfants de moins de 8 ans.



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont

correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.



- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- Veillez à ce que l'appareil soit utilisé sous surveillance en présence des enfants.
- Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.
- Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne laissez pas pendre le fil du bord de la table ou du comptoir et cela pour éviter des accidents.
- Cet appareil a été conçu pour un usage

exclusivement domestique et non commercial; il est à utiliser en respectant le présent mode d'emploi.

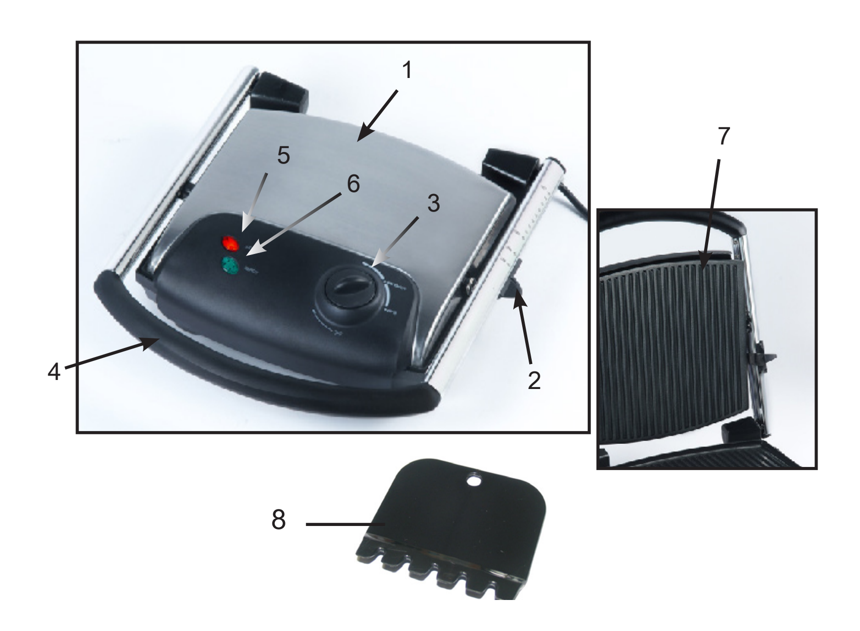
- Utilisez l'appareil seulement sur une surface stable.
- Si vous désirez utiliser une rallonge, n'utilisez que celles dont la tension réseau (cf. la plaque signalétique au dessous de la machine) et la puissance sont égales à (ou plus élevées que) celles de l'appareil. Utilisez toujours une rallonge approuvée et mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - des fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - des environnements du type chambres

d’hôtes.

- L’appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par commande à distance séparée.
- Ne posez rien sur l’appareil.
- N’utilisez que des objets en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour placer ou retirer les aliments de l’appareil.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou des personnes de qualification similaire afin d’éviter un danger.

4. VUE DÉTAILLÉE

1.	Finition extérieure acier inox
2.	Loquet pour verrouillage des plaques et différentes positions
3.	Thermostat
4.	Poignée thermo-isolante
5.	Voyant sous tension (rouge)
6.	Voyant prêt (vert)
7.	Plaques de cuisson antiadhésives
8.	Grattoir



5. CONSEILS PRATIQUES

1. Ce gril multifonction est conçu pour réaliser des paninis, de la viande et des légumes. Utilisez le thermostat pour choisir la bonne température et préparez facilement des paninis ou des grillades.
2. La charnière auto-ajustable de l'appareil permet d'utiliser tous les types de pain, des tranches fines aux tranches épaisses : focaccia, pain pita, pain au levain ou mini-baguette. Les pains sucrés, comme les pains aux raisins secs, les pains aux oeufs et les brioches, ont une teneur en sucre plus élevée et brunissent plus vite que les pains ordinaires.
3. Laissez le panini ou la viande refroidir quelques minutes avant de les manger.
4. Pour améliorer le goût des aliments, assaisonnez la viande avant de la faire cuire.
5. Pour faire cuire du poisson, graissez les plaques de cuisson pour éviter qu'il ne colle.
6. La charnière à niveau réglable permet de faire griller ou fondre à la perfection des aliments de n'importe quelle épaisseur. Soulevez et réglez simplement la charnière au niveau désiré pour une cuisson précise.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage. Pour enlever la poussière qui aurait pu s'accumuler dans l'emballage, essuyez l'extérieur de l'appareil et les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide et propre. Essuyez bien l'appareil ou laissez-le complètement sécher à l'air. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

7. UTILISATION DU GRIL MULTIFONCTION

1. Mettez le gril à panini sur une surface sèche et plane. Assurez-vous que les côtés, le dos et le dessus de l'appareil sont à au moins 10 cm des murs, des armoires et de tout autre objet. Branchez le gril à panini sur une prise . Une fois le gril branché, le voyant rouge « SOUS TENSION » et le voyant vert « PRÊT » s'allumeront.
2. Réglez le thermostat à la température souhaitée. Le voyant vert « PRÊT » s'éteindra. Laissez le gril à panini réchauffer en position fermée. Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant vert « PRÊT » s'allumera.
   Remarque : En cours de cuisson, le voyant vert « PRÊT » s'allume et s'éteint puisque le gril à panini maintient automatiquement la température de cuisson désirée.
3. Mettez des paninis préparés, de la viande assaisonnée ou des légumes en tranches sur la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la poignée, car la charnière spécialement conçue et le poids de la

plaque de gril assurent une pression suffisante et uniforme en cours de cuisson. N'utilisez pas le loquet pour verrouiller la plaque supérieure. Il s'agit uniquement d'un mécanisme de sécurité pour le rangement.

4. Consultez le tableau ci-dessous pour des suggestions de durée de cuisson. Vérifiez souvent la cuisson pour s'assurer que les aliments sont grillés à point.
5. Lorsque les aliments sont prêts, retirez les du gril à panini à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le thermostat en position « ARRÊT » et débranchez le gril à panini.

8. TABLEAU DES CUISSONS

ALIMENT	NIVEAU TEMP.	DUREE DE CUISSON (MIN)	REMARQUES
Poulet (1 kg)	Moyen	75 – 80	Couper en deux, ne pas tourner.
Saucisses 2 pcs	Elevé	4 – 6	Couper en deux.
Hamburger 2 pcs	Elevé	3 – 5	Attendre 2 à 3 min. avant d'ouvrir la plaque supérieure.
Brochettes 3 pcs	Elevé	8 – 10	Tourner après 4 à 5 min.
Foie 2 pcs	Moyen	2 – 3	Bien nettoyer le foie.
Côtelettes de porc	Eléve	6 – 8	Les côtelettes de porc doivent être d'épaisseur égale.
Saumon	Moyen	16 – 20	Graisser les plaques et tourner à mi-cuisson.
Sole 1 pc	Moyen	18 – 22	Graisser les plaques et tourner à mi-cuisson.
Côtes levées	Elevé	15 – 18	Tourner les côtes aprés 10 min.

Bifteck 1 pcs	Moyen	2 – 3	Durée indiquée pour un bifteck saignant; la durée varie selon l'épaisseur du bifteck.
Aubergine 6 tranches	Moyen	6 - 8	Trancher uniformément.
Oignons émincés	Moyen	6 - 8	Trancher uniformément.
Poivron rouge/vert/ jaune 1pc	Moyen	6 - 8	Fermer le gril et appuyer dessus.
Petits pains garnis	Moyen	3 - 9	Utiliser des petits pains frais.
Croque / panini	Moyen	2 - 3	Ne mettre qu'une demi-tranche de fromage dans chaque croque.

- Ces durées de cuisson ne sont que des recommandations. Veuillez les adapter selon vos préférences et goûts individuels.
- Différentes coupes de viande nécessitent des durées de cuisson différentes. Assurez-vous que la température interne de la viande est suffisante pour sa consommation.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de la prise de courant et le laisser refroidir quelques minutes avant de le nettoyer.
- Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un linge propre et humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage ni de tampons à récurer abrasifs, car ils endommageront le revêtement antiadhésif. Vous pouvez utiliser le grattoir pour enlever des restes des plaques de cuisson.
- S'il y a des restes d'aliments cuits sur les plaques de cuisson, réchauffez l'appareil et, à l'aide d'une brosse, appliquez un peu d'huile végétale sur les plaques. Laissez reposer quelques minutes, puis essuyez les plaques à nouveau avec un linge humide.
- **Ne plongez jamais une quelconque pièce du gril à panini dans l'eau ni dans tout autre liquide.**
- Assurez-vous de nettoyer le gril à panini après chaque utilisation.
- Pour un rangement sécurisé et pratique, laissez le gril à panini refroidir complètement, fermez le et appuyez sur le loquet de verrouillage de la poignée latérale. Une fois verrouillé, le gril à panini se range à la verticale en toute sécurité.

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour le gril multifonction PG4-F peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
Grattoir	PG3-5		4.00 €	
Frais de port		1	9.00 €	9.00 €
			TOTAL	



www.primo-elektro.be

PG4-FD